



優良賞

リストランテ センソ

「日本でイタリアンというと日常的に食べられているパスタやピッツァがメニューの主流ですが、イタリアの名店では最先端の芸術的なコース料理もたくさんあるんです」と語るのは、イタリア北部の星付き名店をまるで武者修行のように渡り歩いたシェフ・近藤正之さん。最初の修業先・イタリア ピエモンテ州のミシュラン一つ星レストラン「リストランテ グイド」では、料理のスタイルや考え方、低温調理や真空調理などの手法が日本とはまるで違い、とても驚いたそうです。

そうした経験をすべて身につけて開店した「リストランテ センソ」では、五感に響く食感や音、温度差などが体感できる料理を味わえます。イタリア料理の基本理念にある地産地消を守り、使う食材も日本でとれたもの。時にはハモやサンマ、アマダイが登場することもあるそうです。「昆布締め代わりにバルメザンチーズを使ったこともありますね。同じアミノ酸を食材に含ませる手法ですが、違う旨味で締めるんです」

さまざまな料理法をヒントにイタリアンの新しい味をつくる近藤さんの前衛的ともいえる秘蔵レシピは、私たちの心身を大いに刺激してくれることでしょう。

白金台の隠れ家的レストランで提供されるのは
自由な発想で創り出されたイタリアンの芸術的な一皿



おすすめのメニュー



ディナーコース
8皿 11,000円 / 10皿 14,000円
(すべて税・サービス料込)

会長コメント

本場イタリア料理の最先端
色彩、香り、触感、感性に響く料理をお楽しみください。

プラチナヒルズ商栄会
会長 大塚誠一



- 所** 港区白金台 5-17-10
SHIROGANEDAI THE 2000 B1F
- ☎** 03-5449-6777
- 営** (星・土曜のみ) 12:00 ~ 15:00 (L.O. 14:00)
(夜) 18:00 ~ 24:00 (L.O. 21:30)
- 休** 日・第二月曜
- 駅** 都営三田線 / 東京メトロ南北線 白金台駅 1 番出口 徒歩 3 分
- 煙** 全席禁煙
- HP** <http://www.ristorantesenso.tokyo/>